



Sauvignon Blanc Steinwiege 2023

Rainer Schnaitmann



Artikel Nr.	13550
Land	Deutschland
Herkunft	Fellbach, vor den Toren von Stuttgart
Rebsorte	Sauvignon Blanc (100%)
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 - 9°C
Ausbau	Spontan im Edelstahl vergoren und bis April auf der Hefe gelagert
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Präsente, typischen Aromen von grüner Paprika, frischer Minze, wildem Salbei und schwarzen Johannisbeerblättern. Unterstrichen wird das erfrischende Aroma von Fruchtnoten, die an Limette und grüne Stachelbeeren erinnern. Am Gaumen wirkt er saftig und trinkanimierend mit feiner Säure und einer pikanten Würze.
Empfehlung	Gebratene Jakobsmuschel, gegrilltem Seeteufel, geräuchertem Lachs
Über den Winzer	In beeindruckender Weise hat sich das Weingut des Fellbachers Rainer Schnaitmann zu einer in Deutschland und darüber hinaus angesehenen Adresse entwickelt. Seit Jahren wird der Gault-Millau-Aufsteiger des Jahres in der Liste der 100 besten Weingüter Deutschlands geführt, in allen großen Weinpublikationen wird es als absolutes Spitzengut Württembergs notiert. 2006 wurde es als jüngstes Weingut in den Verband deutscher Prädikatsweingüter (VDP) aufgenommen. Getragen wird der Erfolg von der Familie und von den bestens ausgebildeten Mitarbeitern. Ausschließlich in Handarbeit werden die Trauben gelesen, ein vielköpfiges Team aus der Umgebung erledigt diese in manchen Jahren 9 Wochen dauernde Arbeit in den Steilhängen mit Leidenschaft und Ausdauer. Ein weiterer Schritt in Richtung des best möglichen Qualität ist der seit Jahren praktizierte ökologische Weinbau, dessen Zertifizierung seit 2013 läuft.